



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

2 yufka
2 salçalık kırmızıbiber
Dilimlenmiş siyah zeytin
Dilimlenmiş yeşil zeytin
2 yemek kaşığı tane mısır
İnce doğranmış taze soğan
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış zeytinleri ekleyin. İnce doğranmış taze soğan, mısır ve tuzu ilave ederek karıştırın. Yufkaları üst üste dizip altı eşit parçaya bölün. Hazırladığınız karışımdan yufkaların geniş kısmına eşit oranda ekleyerek kalın bir sigara böreği sarın. Ayçiçek yağını tavada ısıtıp börekleri kızartın. Sıcak servis yapın.

